

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ "Чиричкасинская ООШ"
на 2020 – 2021 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

№п/п	НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;	Конец августа
2	Формирование основного и резервного списка учащихся, имеющих право на льготное питание	1 неделя сентября
3	Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	ежедневно
4	Контроль за ведением бракеражного журнала, журнала учета температурного режима	ежедневно
5	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц
6	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	1 раз в месяц
7	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	1 раз в месяц
8	Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Проверка правильности расчетов за питание.	1 раз в месяц
9	Контроль за соблюдением питьевого режима	Ежедневно
10	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно (визуально)
11	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;	2 триместр
12	Проверка качества готовой продукции (выходной	3 триместр

	производственный контроль)	
--	----------------------------	--

